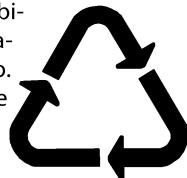


CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

IL MATERIALE D'IMBALLO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.



QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

IL SIMBOLo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettroniche ed elettroniche.



DISFARSENE seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI SUL TRATTAMENTO, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattate l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, rendetelo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

IN CONFORMITÀ ALLA NORMA IEC 60705.

LA COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE, ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti i forni a microonde. Per questo forno, raccomandiamo quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo approssimativo	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 g	11 min.	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min.	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min.	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	18 - 20 min.	Grill + 650 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min. e 12 sec	Jet defrost	



4 6 1 9 - 6 9 4 - 5 7 2 5 1



Whirlpool Sweden AB



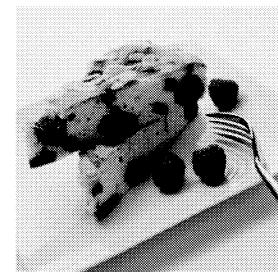
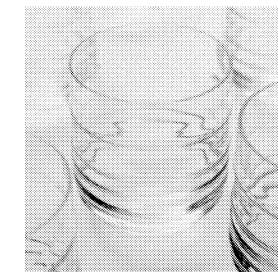
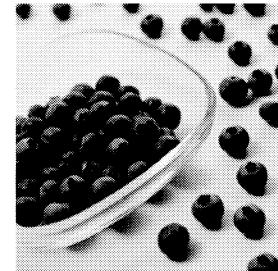
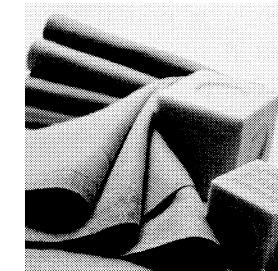
Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש

www.whirlpool.com

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso

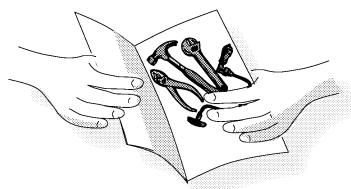




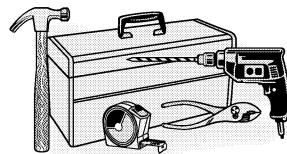
INSTALLAZIONE



MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO



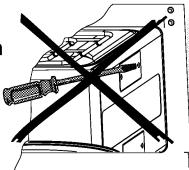
DURANTE L'INSTALLAZIONE, seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente.



PRIMA DI FAR FUNZIONARE IL FORNO

CONTROLLATE CHE LA TENSIONE indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione.

NON RIMUOVETE LE PIASTRE DI PROTEZIONE DEL FORNO a microonde che si trovano lateralmente nella cavità del forno. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.



ASSICURARSI prima dell'installazione che il forno sia vuoto.

DOPO IL COLLEGAMENTO

IL FORNO FUNZIONA SOLO se la porta è stata chiusa correttamente.



LA MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO è obbligatoria a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza dell'utente delle presenti istruzioni.

GUIDA RICERCA GUASTI



SE IL FORNO NON FUNZIONA, prima di chiamare il Servizio Assistenza, effettuate i seguenti controlli:

- ☞ Il piatto rotante e l'apposita guida sono alloggiati nella sede.
- ☞ La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- ☞ La porta chiude correttamente.
- ☞ Controllate i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- ☞ Controllate che il forno sia ventilato adeguatamente.
- ☞ Aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno.
- ☞ Aprire e poi chiudere la porta prima di tentare nuovamente di avviare il forno.
- ☞ Durante l'utilizzo di alcune funzioni, può apparire il simbolo . Ciò è da ritenersi del tutto normale ed indica che il forno sta eseguendo alcune operazioni al fine di ottenere un buon risultato finale.

QUESTO PER EVITARE chiamate inutili in Assistenza, che vi potrebbero essere addebitate. Quando si chiama l'Assistenza, indicate sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultate il libretto della garanzia.



IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE SOSTITUITO solo con un cavo originale, disponibile tramite la nostra organizzazione del servizio assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.



IL SERVIZIO ASSISTENZA DEVE ESSERE EFFETTUATO ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI ADDESTRATI. È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione di qualunque pannello di copertura contro l'esposizione all'energia delle microonde.

NON RIMUOVERE ALCUN PANNELLO DI COPERTURA.

MANUTENZIONE E PULIZIA

LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE normalmente richiesta.

LA MANCATA ESECUZIONE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA PERIODICHE può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

NON UTILIZZATE PAGLIETTE METALLICHE, DETERGENTI AGGRESSIVI, panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usate una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicate il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.

NON SPRUZZATE direttamente sul forno.

AD INTERVALLI REGOLARI, specialmente se si sono verificati traboccamimenti, rimuovete il piatto rotante e il supporto e pulite la base del forno.

QUESTO FORNO È STATO PROGETTATO per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.

NON FAR FUNZIONARE il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

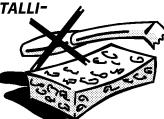
USATE UN DETERGENTE NEUTRO, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti della porta.

NON LASCIATE che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

PER MACCHIE TENACI, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbiderà lo sporco.

NON UTILIZZARE PULITRICI A VAPORE per pulire il forno a microonde.

GLI ODORI ALL'INTERNO DEL FORNO POSSONO ESSERE ELIMINATI mettendo nel forno una tazza colma d'acqua con succo di limone e facendo bollire per alcuni minuti.



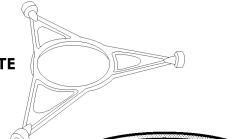
IL GRILL NON NECESSITA DI ALCUNA PULIZIA, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente. Per eseguire l'operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido.

- ☞ Ruotate e togliere il gancio in ceramica.
- ☞ Ripiegate su sé stesso l'elemento griglia per accedere al tetto del forno per la pulizia.

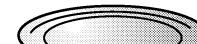


SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE:

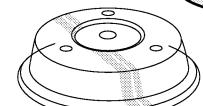
GUIDA PER PIATTO ROTANTE



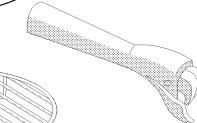
PIATTO ROTANTE IN VETRO



COPERCHIO



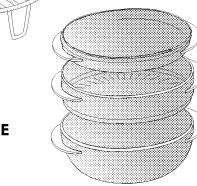
MANIGLIA PER IL PIATTO CRISP



GRIGLIA

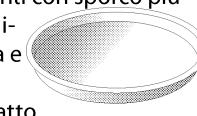


PENTOLA PER COTTURA A VAPORE



LAVAGGIO DELICATO:

IL PIATTO CRISP deve essere pulito con un detergente neutro e acqua. I punti con sporco più tenace possono essere puliti con una spugna abrasiva e un detergente neutro.



FAR SEMPRE raffreddare il piatto Crisp prima di pulirlo.

i NON IMMERGETE o risciacquate con acqua il piatto Crisp quando è ancora caldo. Un raffreddamento rapido potrebbe danneggiarlo.

i NON USATE PAGLIETTE METALLICHE. Righerebbero la superficie.



IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



LEGGETE ATTENTAMENTE E CONSERVATE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

NON RISCALDATE O USATE MATERIALI INFAMMABILI all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.

NON USATE IL FORNO A MICROONDE per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Si potrebbero causare incendi.

SE IL MATERIALE ALL'INTERNO O ALL'ESTERNO DEL FORNO dovesse incendiarsi o se si nota del fumo, tenete chiusa la porta e spegnete il forno. Staccate la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale dell'abitazione.

NON CUOCETE TROPPO GLI ALIMENTI. Si potrebbero causare incendi.

NON LASCIATE IL FORNO SENZA SORVEGLIANZA, specialmente quando si usa carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

NON USATE prodotti chimici corrosivi o prodotti vaporizzati su quest'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato a scopo industriale o di laboratorio.

UOVA

NON USATE IL FORNO A MICROONDE per cuocere o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere anche dopo che il processo di riscaldamento a microonde è terminato.

PERMETTETE AI BAMBINI DI UTILIZZARE IL FORNO senza la supervisione di un adulto soltanto se adeguatamente istruiti, se in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e di comprendere i rischi connessi ad un utilizzo improprio.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o da persone inferme senza la supervisione di un adulto. Non lasciate giocare i bambini con questo apparecchio.



Se il forno presenta una modalità combinata di funzionamento, non consentire ai bambini di usarlo senza la supervisione di un adulto, a causa delle alte temperature generate.

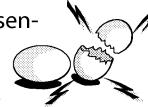
NON USATE IL FORNO A MICROONDE per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni all'apertura del contenitore, il quale potrebbe anche esplodere.



LE GUARNIZIONI DELLA PORTA E DELLE ZONE CIRCONDANTI devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non fate funzionare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

UOVA

NON USATE IL FORNO A MICROONDE per cuocere o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere anche dopo che il processo di riscaldamento a microonde è terminato.





PRECAUZIONI



SUGGERIMENTI GENERALI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO!

CON LA FUNZIONE MICROONDE INSERITA, questo apparecchio non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Ne potrebbero derivare danni all'apparecchio.

QUANDO SI FANNO PROVE DI PROGRAMMAZIONE, mette all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorberà le microonde e il forno non si rovinerà.

NON USATE LA CAVITÀ come dispensa.



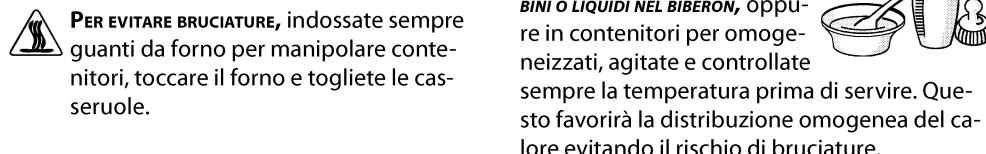
TOGLIETE I LACCI DI CHIUSURA DAI SACCHETTI di plastica o carta prima di metterli in forno.

FRITTURA A BAGNO D'OLIO

NON USATE IL FORNO A MICROONDE per frittura a bagno d'olio, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.



PER EVITARE BRUCIATURE, indossate sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliete le caseruole.



LIQUIDI

ES. BEVANDE O ACQUA. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamiento improvviso di liquido bollente. Per prevenire questa possibilità, operate come segue:

1. Evitate l'uso di contenitori con colli stretti.
2. Mescolate il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino da tè.
3. Dopo il riscaldamento, prevedete un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

ATTENZIONE

PER MAGGIORI DETTAGLI RIFERITEVI SEMPRE ad un libro di ricette per forno a microonde, specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

DOPO AVER RISCALDATO GLI ALIMENTI PER BAMBINI O LIQUIDI NEL BIBERON, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitate e controllate sempre la temperatura prima di servire. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di bruciature.

Togliete il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscalarli!

MODALITÀ ASS.



USARE QUESTA FUNZIONE per cuocere vari tipi di alimenti.

IL FORNO INDICHERÀ come selezionare il gruppo di alimenti, il tipo e gli accessori da usare

IN MODALITÀ ASSISTITA IL FORNO SELEZIONA AUTOMATICAMENTE il metodo e il tempo di cottura e la potenza necessaria.

IN BASE ALLE SCELTE ESEGUITE, il programma vi chiederà altre informazioni quali il peso netto del cibo.

IL PRINCIPIO è il seguente (l'esempio è braciola);

1. RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione Modalità assistita.

2, 4, 6, 8. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare.

3, 5, 7. PREMERE IL TASTO OK per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.

9. PREMETE IL TASTO START

NOTA: Per alcuni cibi il programma richiede di girare l'alimento durante il processo di cottura.

USARE SOLO GLI UTENSILI SUGGERITI dal programma.

QUANDO LA COTTURA È CONCLUSA POTETE CONTINUARLA, se necessario, ruotando la manopola di regolazione e aggiungendo un tempo supplementare di cottura. Il forno è preimpostato con la modalità di cottura migliore continua per un alimento specifico.

ALCUNE CLASSI DI ALIMENTI RICHIEDONO che il cibo sia girato o mescolato durante la cottura. In questi casi il forno si fermerà e vi verrà chiesto di eseguire l'azione seguente. Se la porta non viene aperta a questo punto (entro 3 minuti) il programma stabilisce che non è necessaria altra cottura e ritorna automaticamente alla modalità standby.

USATE PICCOLE QUANTITÀ DI OLIO o burro per preriscaldare con il piatto Crisp.

CRÈME CARAMEL: quando il programma richiede di aggiungere acqua versate 500 ml di acqua nel piatto Crisp. Versate il composto Crème Caramel nelle terrine monoporzione (circa 100 ml in ciascuna).

Quando il Crème Caramel è cotto, irrorate la superficie con zucchero bianco e caramellate con il grill. Posate le terrine sulla griglia e fate imbrunire con il grill con l'impostazione solo manuale per 4 - 5 minuti, fino a che lo zucchero non è sufficientemente dorato.





6TH SENSE



UTILIZZATE QUESTA FUNZIONE PER LA COTTURA DI VERDURE, riso, pesce e pasta.

QUESTA FUNZIONE SI ESEGUE IN DUE FASI.

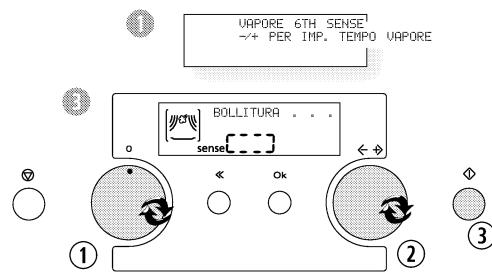
☞ La prima fase porta rapidamente l'alimento al punto di ebollizione.

☞ La seconda fase automaticamente regola la temperatura per evitare traboccati.

1. RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione Vapore 6Th Sense.

2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il tempo di cottura a vapore.

3. PREMETE IL TASTO START



COPERCHIO

ALWAYS COVER THE FOOD WITH A LID. Assicuratevi che il contenitore e il coperchio siano resistenti al forno a microonde prima di utilizzarli. Se non si dispone di un coperchio per il recipiente scelto, si può usare un piatto. Coprire il recipiente con la parte inferiore del piatto.

Non usate involucri in plastica o in alluminio per coprire il cibo.

CONTENITORI

I RECIPIENTI NON DOVRANNO essere riempiti oltre la metà. Per far bollire grosse quantità, scegliete grossi recipienti per assicurarvi che non vengano riempiti oltre la metà. Questo per evitare traboccati.

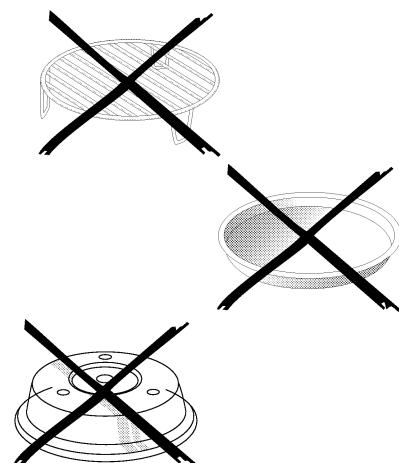


LA COTTURA A VAPORE deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!

NON USATELA MAI CON NESSUNA ALTRA FUNZIONE, IN QUANTO potrebbe causare danni.

ASSICURATEVI SEMPRE che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

POSATE la pentola per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.



COTTURA DI VERDURE

COLLOCATE LE VERDURE nel cestello.

Versate 100 ml di acqua nella parte inferiore. Coprite con il coperchio e impostate il tempo. **Le verdure più tenere**, come broccoli e porri, cuociono in 2-3 minuti.

Verdure più consistenti, come carote e patate, cuociono in 4-5 minuti.

COTTURA DEL RISO

SEGUIRE LE INDICAZIONI SULLA CONFEZIONE per quanto riguarda il tempo di cottura, la quantità di acqua e riso.

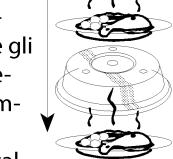
METTERE GLI INGREDIENTI SUL FONDO, coprire con il coperchio e impostate il tempo.

ACCESSORI



COPERCHIO

UTILIZZATE L'APPOSITO COPERCHIO per coprire l'alimento durante la cottura ed il riscaldamento con solo le microonde. Il coperchio serve a ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti ed abbreviare i tempi di cottura.



UTILIZZATE IL COPERCHIO per il riscaldamento su due livelli

GRIGLIA DI COTTURA

USATE LA GRIGLIA DI COTTURA con le funzioni Grill.



PER GRIGLIARE SENZA MICROONDE, utilizzate la griglia per portare l'alimento più vicino alla resistenza superiore del forno.

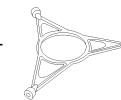
PENTOLA PER COTTURA A VAPORE

USATE LA PENTOLA PER LA COTTURA A VAPORE con l'apposita griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.



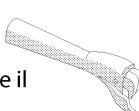
USATE LA PENTOLA PER LA COTTURA A VAPORE senza l'apposita griglia per cuocere alimenti quali riso, pasta e fagioli.

POSATE LA PENTOLA PER LA COTTURA A VAPORE sul piatto rotante in vetro.



MANIGLIA PER IL PIATTO CRISP

USATE LA SPECIALE MANIGLIA CRISP FORNITA IN DOTAZIONE per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.



PIATTO CRISP

PORRE GLI ALIMENTI DIRETTAMENTE SUL PIATTO CRISP. Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato sul Piatto rotante in vetro.



NON APPOGGIATE UTENSILI SUL PIATTO CRISP poiché diventa subito molto caldo e potrebbe danneggiarli.

È POSSIBILE PRERISCALDARE il piatto Crisp prima dell'uso (massimo 3 min). Usate sempre la funzione Crisp per preriscaldare il piatto Crisp.



PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI

QUESTA FUNZIONE DI SICUREZZA SI ATTIVA AUTOMATICAMENTE UN MINUTO dopo che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa (stand by). (Il forno è nella fase di attesa quando sul visualizzatore compare l'orologio a 24 ore, oppure è vuoto se la funzione orologio non è stata impostata.)



LA PORTA DEL FORNO DEVE ESSERE APERTA E POI RICHIUSA per esempio per inserire il cibo per sbloccare il meccanismo di sicurezza. In caso diverso sul display apparirà la dicitura "PORTA".

PORTA



GRADO COTTURA



IL GRADO COTTURA È DISPONIBILE SOLO NELLE SEGUENTI FUNZIONI:

RISC. 6TH SENSE

MODALITÀ ASS.

NELLE FUNZIONI ILLUSTRATE SOPRA, è possibile controllare personalmente il risultato finale mediante la funzione Regolazione grado di cottura. Questa funzione consente di raggiungere livelli di temperature inferiori o superiori alle impostazioni standard.

GRADO COTTURA

LIVELLO	EFFETTO
GRADO COTTURA +2	RAGGIUNGE LA MASSIMA TEMPERATURA FINALE
GRADO COTTURA +1	RAGGIUNGE TEMPERATURE FINALI SUPERIORI
GRADO COTTURA 0	IMPOSTAZIONE STANDARD PREDEFINITA
GRADO COTTURA -1	RAGGIUNGE TEMPERATURE FINALI INFERIORI
GRADO COTTURA -2	RAGGIUNGE LA MINIMA TEMPERATURA FINALE

NOTA:

IL GRADO COTTURA può essere impostato o modificato durante i primi 20 secondi di funzionamento.

RAFFREDDAMENTO



AL TERMINE DI UNA FUNZIONE, il forno inizia un ciclo di raffreddamento. Ciò è da ritenersi del tutto normale.

Alla fine del ciclo di raffreddamento il forno si spegne automaticamente.



IL CICLO DI RAFFREDDAMENTO può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo la porta.



sense

6TH SENSE

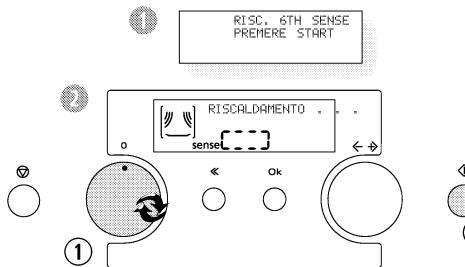


UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente.

DISPORRE IL CIBO SU UN PIATTO DA PORTATA RESISTENTE AL CALORE.

1. RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE SULLA POSIZIONE RISC 6TH SENSE.

2. PREMETE IL TASTO START

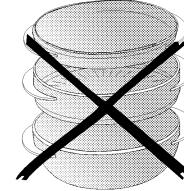
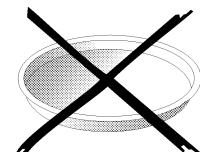
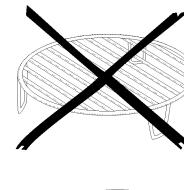


IL PROGRAMMA NON DEVE ESSERE INTERROTTO prima del tempo di riscaldamento visualizzato.

IL PROGRAMMA PUÒ ESSERE INTERROTTO quando è visualizzato il tempo di riscaldamento.

QUANDO SI USA QUESTA FUNZIONE IL PESO NETTO deve essere limitato a 250 - 600 g. In caso contrario, si consiglia di usare la funzione manuale per ottenere i migliori risultati.

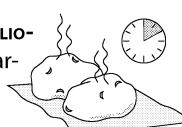
CONTROLLATE che il forno sia a temperatura ambiente prima di usare questa funzione onde ottenere i migliori risultati.



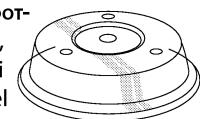
SISTEMATE LE FETTINE SOTTILI di carne l'una sopra all'altra oppure infiammazzate.

LE FETTE TAGLIATE PIÙ SPESSE, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.

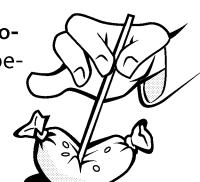
UN PAIO DI MINUTI DI RIPOSO MIGLIORANO SEMPRE IL RISULTATO, in particolare per i cibi surgelati.

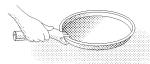


USATE SEMPRE IL COPERCHIO IN DOTAZIONE con questa funzione, ad eccezione di quando si riscaldano zuppe, nel qual caso il coperchio non è necessario! Se l'alimento è avvolto in un involucro e non è possibile usare il coperchio, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nell'involucro onde consentire alla pressione di fuoriuscire durante il riscaldamento.



PERFORATE O INCIDERE LA PELLICOLA con una forchetta per liberare la pressione ed evitare lo scoppio, in quanto si accumula vapore durante la cottura.

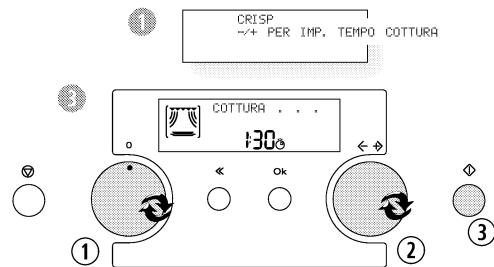




CRISP

UTILIZZATE QUESTA FUNZIONE per riscaldare o cuocere pizze o altri alimenti a base di pasta già precotti. così come per friggere uova e pancetta, salsicce, hamburger ecc.

1. **RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione Crisp.
2. **RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
3. **PREMETE IL TASTO START**



IL FORNO FUNZIONA AUTOMATICAMENTE con le microonde ed il grill per scaldare il piatto Crisp. In questo modo il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la temperatura ottimale per iniziare a dorare e rendere croccanti gli alimenti.

ASSICURATEVI che il piatto Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.

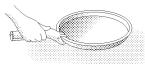
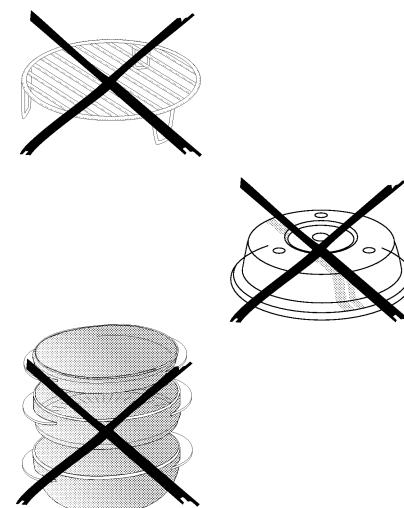
IL FORNO E IL PIATTO CRISP diventano molto caldi durante l'uso di questa funzione.

NON APPOGGIATE IL PIATTO CRISP ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.

EVITATE DI TOCCARE la parte superiore del forno dove è alloggiato il Grill.

USATE GUANTI DA FORNO. o la servirsi dell'apposita maniglia Crisp fornita per togliere il piatto Crisp caldo.

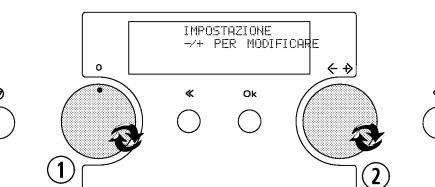
CON QUESTA FUNZIONE usate solamente il piatto Crisp in dotazione. Altri piatti doranti presenti sul mercato non daranno i risultati attesi se usati con questa funzione.



MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

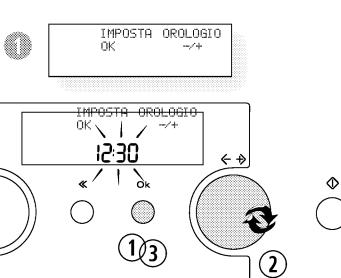
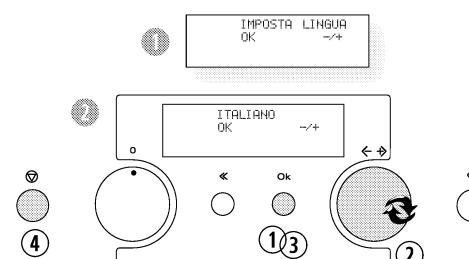
OROLOGIO

1. **PREMETE IL TASTO OK.**
2. **RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare l'ora corretta (oppure premete il tasto Stop per rimuovere l'orologio dal display).
3. **PREMETE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione.
4. **PREMETE IL PULSANTE STOP** per uscire dalla funzione impostazioni e salvare le modifiche.



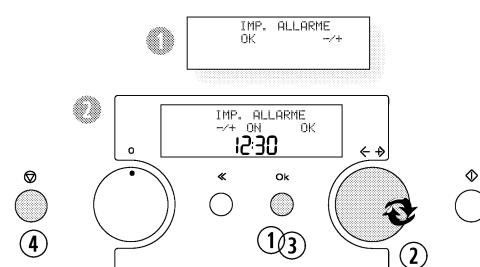
LINGUA

1. **PREMETE IL TASTO OK.**
2. **RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per scegliere una delle lingue disponibili.
3. **PREMETE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione.
4. **PREMETE IL PULSANTE STOP** per uscire dalla funzione impostazioni e salvare le modifiche.



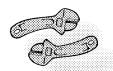
ALARME

1. **PREMETE IL TASTO OK.**
2. **RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per attivare o disattivare il cicalino.
3. **PREMETE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione.
4. **PREMETE IL PULSANTE STOP** per uscire dalla funzione impostazioni e salvare le modifiche.



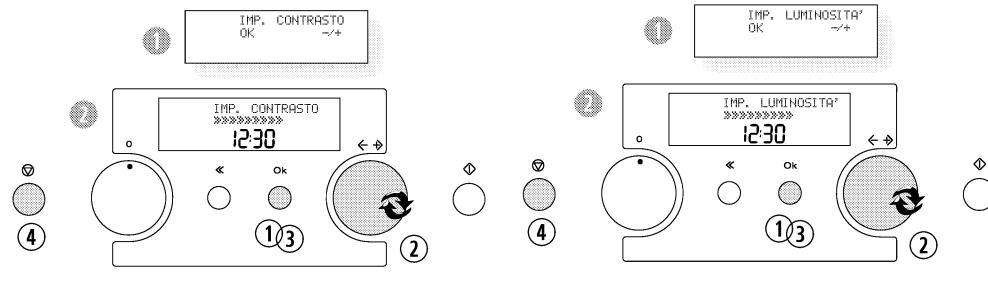


MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



CONTRASTO

- PREMETE IL TASTO OK.**
- RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di contrasto preferito.
- PREMETE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- PREMETE IL PULSANTE STOP** per uscire dalla funzione impostazioni e salvare le modifiche.

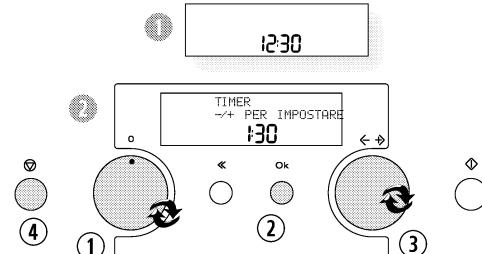


TIMER



UTILIZZATE QUESTA FUNZIONE per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, pasta o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.

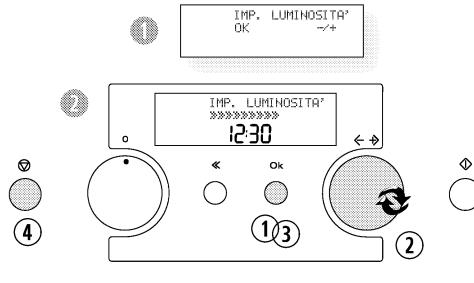
- RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione zero. L'orologio viene visualizzato se è stato impostato; in caso contrario il display resta vuoto.
- PREMETE IL TASTO OK** per richiamare la modalità di impostazione.
- RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di misurazione.



MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

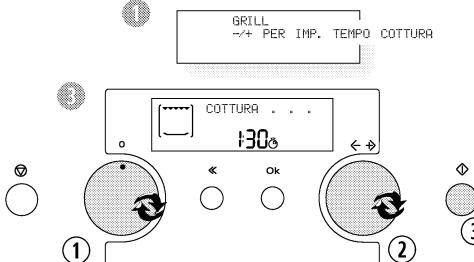
LUMINOSITÀ

- PREMETE IL TASTO OK.**
- RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di luminosità preferito.
- PREMETE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- PREMETE IL PULSANTE STOP** per uscire dalla funzione impostazioni e salvare le modifiche.



UTILIZZATE QUESTA FUNZIONE per dorare rapidamente la superficie dell'alimento.

- RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione Grill.
- RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- PREMETE IL TASTO START**



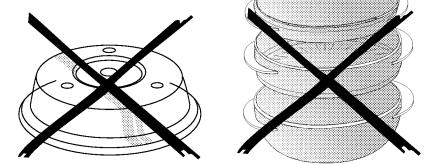
GRILL

QUANDO IL GRILL È IN FUNZIONE non lasciate aperta la porta del forno a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.

PER CIBI QUALI formaggio, toast, bistecche e salmone. Preriscaldate l'elemento griglia per 3 minuti per ottenere il miglior risultato. Disponete il cibo sulla griglia di cottura.

PRIMA DI UTILIZZARE QUALSIASI UTENSILE, assicurarsi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.

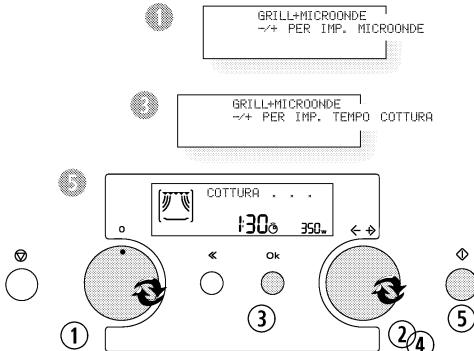
NON USATE UTENSILI di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.



GRILL COMBINATO

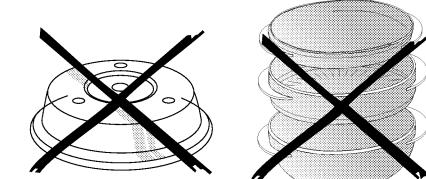
USATE QUESTA FUNZIONE per cuocere pietanze grigliate, lasagne, pollame e patate al forno.

- RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione Grill combinato.
- RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza.
- PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente al valore successivo (visualizzato il peso predefinito).
- RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- PREMETE IL TASTO START**



IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE di potenza delle microonde durante l'uso del Grill Turbo combinato è limitato al livello impostato in fabbrica.

POSATE IL CIBO sulla griglia o sul piatto in vetro con questa funzione di cottura.





JET DEFROST

USARE QUESTA FUNZIONE per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane.

LA FUNZIONE JET DEFROST PUÒ ESSERE USATA SOLO SE IL PESO NETTO È COMPRESO FRA 100 G- 3 KG.

DISPORRE SEMPRE IL CIBO sul piatto rotante in vetro.

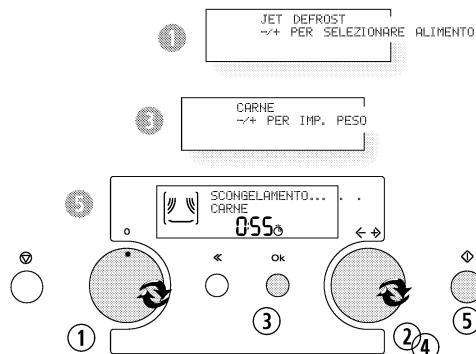
1. RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione JET Defrost.

2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare il tipo di alimento da scongelare.

3. PREMERE IL TASTO OK per confermare la selezione. Si passa automaticamente al valore successivo (visualizzato il peso predefinito).

4. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il peso.

5. PREMETE IL TASTO START



A METÀ DEL PROCESSO DI SCONGELAMENTO il forno si arresta e invita a girare l'alimento (TURN FOOD).

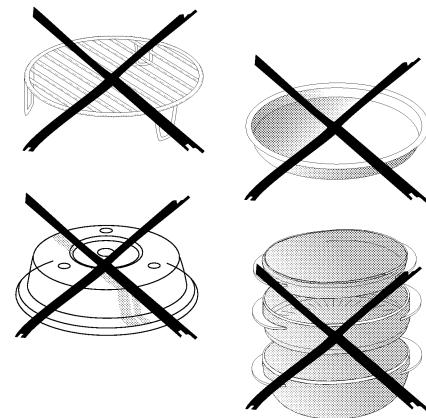
☞ Aprite la porta.

☞ Girate l'alimento.

☞ Chiudete la porta e riavviate premendo il tasto Start.

Nota: il forno riprenderà a funzionare automaticamente dopo 2 minuti se gli alimenti non vengono girati. In questo caso, sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.

ALLA FINE DEL PROCESSO DI SCONGELAMENTO, il forno automaticamente passa alla modalità di scongelamento manuale e attende che si imposti un altro periodo di scongelamento. Se avete concluso lo scongelamento, premete il tasto Stop, aprite la porta e togliete il cibo scongelato.



CIBI SURGELATI:

SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ ALTA di quella di surgelamento (-18°C), selezionate un peso inferiore.



SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ BASSA di quella di surgelamento (-18°C), selezionate un peso superiore.

PER QUESTA FUNZIONE è necessario indicare il peso netto del cibo. Il forno quindi calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.



SE IL PESO È INFERIORE O SUPERIORE AL PESO CONSIGLIATO: Seguite la procedura "Funzione di cottura & Riscaldamento con le microonde" e per effettuare lo scongelamento selezionate il livello di potenza 160 W.



COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE

UTILIZZATE QUESTA FUNZIONE per normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

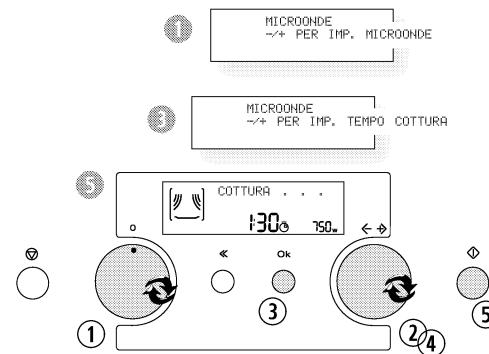
1. RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione Microonde.

2. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il livello desiderato.

3. PREMERE IL TASTO OK per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.

4. RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il tempo di cottura.

5. PREMETE IL TASTO START



LIVELLO DI POTENZA

SOLO MICROONDE	
POTENZA	Uso SUGGERITO:
900 W	RISCALDAMENTO DI BEVANDE, acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	COTTURA DI VERDURE, carne, ecc
650 W	COTTURA di pesce.
500 W	COTTURA ACCURATA DI SALSE MOLTO PROTEICHE, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	FAR BOLLIRE LENTAMENTE STUFATI e per sciogliere il burro.
160 W	SCONGELAMENTO. Ammorbidente burro e formaggi.
90 W	AMMORBIDIRE gelati.



FUNZIONE JET START

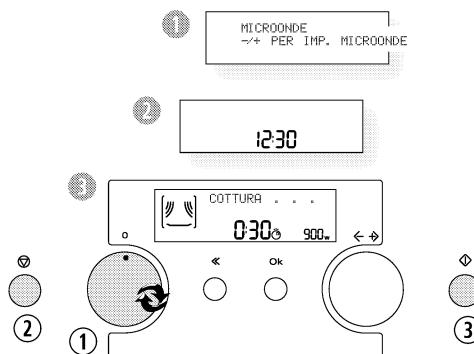
QUESTA FUNZIONE serve per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come zuppe non dense, caffè o tè.

1. RUOTATE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione Microonde.

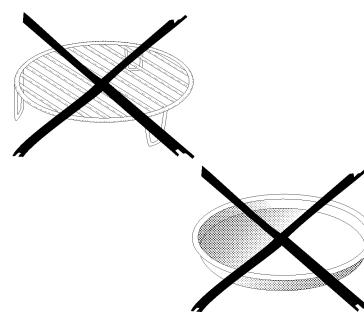
2. PREMETE IL TASTO DI ARRESTO.

3. PREMETE IL TASTO START

SE NORMALMENTE TENETE la manopola multifunzione nella posizione microonde e iniziate con la modalità standby, potete passare direttamente alla fase 3.



QUESTA FUNZIONE SI AVVIA AUTOMATICAMENTE alla potenza massima per le microonde e tempo di cottura impostato a 30 secondi. *Ogni pressione* aumenterà il tempo di 30 secondi. Si può anche modificare il tempo ruotando la manopola di regolazione per aumentare o diminuire il tempo, dopo l'avvio della funzione.



SCONGELAMENTO MANUALE

SEGUITE LA PROCEDURA descritta per la "Funzione di cottura e riscaldamento con le microonde" e per effettuare lo scongelamento manuale selezionate il livello di potenza 160 W.

CONTROLLATE COSTANTEMENTE L'ALIMENTO. Con l'esperienza si apprenderanno i giusti tempi per le varie quantità.

GIRATE I PEZZI PIÙ GROSSI a metà tempo nel corso del processo di scongelamento.



ALIMENTI LESSATI, STUFATI E RAGÙ DI CARNE scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

PER UN PERFETTO RISULTATO DI SCONGELAMENTO, è sempre preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere sempre un tempo di riposo adeguato.



LA FORMA DEL CONTENITORE in cui è confezionato l'alimento interagisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a un blocco più compatto.

RICORDATE DI STACCARE l'una dall'altra le parti dell'alimento quando cominciano a scongelarsi. Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.



SE DURANTE LO SCONGELAMENTO si nota che alcune parti di alimento iniziano a cuocere (es. cosce di pollo ed estremità delle ali), è bene coprirle con dei pezzetti di foglio di alluminio.